烧鸡蒸汽加热杀菌锅价格 诸城雅辰机械

产品名称	烧鸡蒸汽加热杀菌锅价格 诸城雅辰机械
公司名称	诸城市雅辰机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市龙都街道西土墙工业园
联系电话	18765623776 18765623776

产品详情

蒸汽式杀菌：

肉制品杀菌锅将杀菌锅装上产品后关闭锅门，设定杀菌温度、杀菌时间。打开蒸汽角座阀自动开启进行锅内升温，在即将达到温度时，通过温度变送器准确的把锅内温度输送到温控仪，控制蒸汽角座阀进行温度调节，此调节阀是根据锅内温度的升降进行逐步调节，以防止锅内到达温度时，温度反冲。在达到设定温度的同时，自动关闭蒸汽角座阀门，进入产品杀菌阶段（不同产品杀菌时间可调）。肉制品杀菌锅杀菌时锅内低于设定温度，交座阀门自动打开。温度升到设定温度自动关闭，使锅内始终保持设定温度。直到杀菌时间结束，杀菌锅的蒸汽对流设计，使锅内蒸汽循环杀菌，温度均匀杀菌无死角。报警器报警。

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市雅辰机械有限公司

杀菌锅分为很多种不同的型号，标配的有700，800，900，1000，1200，1500这几种型号，也可以根据客户不同产品，不同产量的需求定做型号，都是没有硬性规定；还因为不同的材质，不同的外观，不同的杀菌方式，不同的加热方式，肉制品杀菌锅不同的操作方式电加热杀菌锅的价格也有很大的区别，这都是根据客户的要求，高温高压杀菌锅不同情况给客户进行配置。高温杀菌锅应用价值：肉制品杀菌锅杀菌后的食品由于可在常温下运输、贮存和销售，流通领域的成本大大降低，而商品的保质期长（可达到18个月），肉制品杀菌锅可利用产地的新鲜原料在当地进行大批量加工，以获得高品质、低成本的产品，马口铁罐头杀菌锅定制，更可以借助季节差和地区差扩大销售面，从而获得高额利润。肉制品杀菌锅

高温杀菌锅适用范围：

肉制品杀菌锅广泛应用于食品、果汁、制药、化工、饮料等行业，作为加热、冷却、保温、杀菌、处理或贮藏装液的必须设备。

罐头类：马口铁罐、铝罐（例如：罐装饮料杏仁露、核桃露、茶饮料等）

软袋包装：铝箔袋、透明袋、真空袋、高温蒸煮袋等。

高温杀菌锅设备结构：

肉制品杀菌锅锅体：包括锅身、锅盖、拐臂、轨道、密封圈、滚轮、锁紧楔块、蒸汽管、喷淋管、冷却水管等。

肉制品杀菌锅控制系统：PLC控制器、触摸屏、控制柜、电磁换向阀、温度传感器、压力传感器、接近开关等。

配件：托盘、托盘车、外推车、循环泵、水泵、管路阀、 温度计、压力表等。

肉制品是指用畜禽肉为主要原料，经调味制作的熟肉制成品或半成品，如香肠、火腿、培根、酱卤肉、烧烤肉等。也就是说所有的用畜禽肉为主要原料，经添加调味料的所有肉的制品，不因加工工艺不同而异，均称为肉制品，包括：香肠、火腿、培根、酱卤肉、烧烤肉、肉干、肉脯、肉丸、调理肉串、肉饼、腌腊肉、水晶肉等。肉制品杀菌锅

烧鸡蒸汽加热杀菌锅价格-诸城雅辰机械(图)由诸城市雅辰机械有限公司提供。“ 杀菌锅,,夹层锅,行星搅拌炒锅,食用菌灭菌罐,硫化罐 ”就选诸城市雅辰机械有限公司（www.zhuchengyachen.com），公司位于：诸城市龙都街道西土墙工业园，多年来，诸城雅辰机械坚持为客户提供好的服务，联系人：刘经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。诸城雅辰机械期待成为您的长期合作伙伴！同时本公司（www.djrgwsjg.com）还是从事高温杀菌锅设备，高温杀菌锅价格，电加热高温杀菌锅的厂家，欢迎来电咨询。